

Frango frito crocante com buttermilk

Chefe Kiko

INGREDIENTES

4 sobrecoxas de frango
4 coxas de frango
500ml de buttermilk
Óleo de cozinha para fritura
300g de farinha de trigo
1 a 2 colheres (chá) de páprica defumada
1 a 2 colheres (chá) de pimenta-caiena
1/2 colher (chá) de alho em pó
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta-do-reino moída (a gosto)



PREPARAÇÃO

Coloque o frango em uma vasilha e tempere com sal e pimenta-do-reino. Adicione o buttermilk, que é ótimo para marinar o frango, depois cubra com um filme plástico e deixe na geladeira por uma noite ou por 30 minutos, no mínimo. Prepare a farinha para empanar o frango, misturando a ela os temperos: sal, pimenta-do-reino, páprica defumada, pimenta-caiena e alho em pó.

Encha uma panela funda ou caçarola com 2cm de profundidade de óleo, para a fritura. Aqueça em temperatura média, até que atinja 170°C ou que um pedaço de pão jogado na frigideira frite e doure após 30 segundos. Tire o excesso de buttermilk dos pedaços de frango e deite-os sobre a farinha. Vire para empanar o outro lado e as laterais, cobrindo bem com a farinha temperada. Deite os pedaços de frango no óleo, lado a lado, virando sempre. Deixe que frite por 25 ou 30 minutos, até que cozinhem e dourem bem. Deixe escorrer em papel toalha e sirva quente.

